



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TAVUK GÖĞSÜ

- 1 litre süt
- 3 fincan un
- 3 fincan şeker
- 125 gr margarin
- 1 adet damlasakızı
- 3 şeftali
- 1 paket vanilya
- 1 paket şeftali jölesi

Önce margarin tencerede eritilir un eklenir ve unun kokusu gidene kadar kavrulur ve yavaş yavaş süt ilave edilir. Şeker ve damla sakızıda eklenerek topaklanmaması için sürekli karıştırılır ve muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınarak vanilya eklenir ve şöyle bir karıştırılarak soğuma ya bırakılır. Tavuk göğsü ılınınca borcamın altı ıslatılır ve muhallebi borcama dökülür. Üzerine dilimlenmiş şeftaliler dizilir en son olarakta şeftali jölesi hazırlanarak yavaşça kaşık yardımı ile şeftalilerin üzerine dökülür ve üzeri kapatılarak dolapta soğutulur.

